

HAMBURGETEST

Var finns den bästa burgaren?

2018 blev året då hamburgaren gjorde comeback i Helsingborg. Krogpatrullen har tuggat sig igenom stans utbud. En matresa som bjudit på alltifrån feta bukfillor till imponerande skrytbyggen – och en solklar vinnare.

TEXT: KROGEN FOTO: SVEN-ERIK SVENSSON



Telegrafens Classic burger med bacon bevisar att ibland är för mycket helt rätt.

Med kött från Vinslöv

BAKGRUND

Så här gick testet till

Ställen med minst tre hamburgare på menyn har besökts av våra krogtestare. Undantaget snabbmatskedjor, korvkiosker och pizzerior.

Vid varje testtillfälle har Krogen provat en klassisk hamburgare alternativt ställets signaturburgare samt en vegetarisk burgare (där det funnits), med tillbehör.

Ett litet makeri

Kungsgatan 12.

Burgare: Tryffelbistro (189 kronor) och Halloumi Burger Vegetarian (159 kronor).

Passar för: Hungry som gärna slantar upp lite extra.

Prisvärde: 2.

Betyg: 2.

Dyrt och mättande i billiga plastkorgar

Inser för sent att vi skulle tagit majonnäsen vid sidan om för undvika att tryffeln brottas ner alla andra smaker. Köttet, 200 gram högrev, gränsar till too well done, men briochebrödet är mjukt och den rostade löken i botten ger en fin kontrast. I den vegetariska burgaren borde halloumi fått lite mer stekyta, men balanseras väl mot en kärv pestomajonnäs. Båda burgarna serveras med parmesanfrites, alltså pommes som man rivit lite ost över. Och så kommer maten i plastkorgar som klätts med serveringspapper. Plasten känns dock mer passande för en vägkrog än en citykrog.

Haket

Kullagatan 55.

Burgare: Bacon hamburgare (115 kronor) och Hemlagad mexikansk hamburgare (119 kronor).

Passar för: Den glupska utan krav på annat än mättnad.

Prisvärde: 1.

Betyg: 1.

Undermålig budgetburgare

Torrt packat kött, ljummet utan vidare stekyta badar i barbecue-sås som dränker smaken av bacon.

Något vegetariskt alternativ finns inte. Vi upptäcker snabbt att mex-varianten är i samma nivå som baconburgaren. Den innehåller oförklarligt nog coleslaw, vilket bara slabbar ner hela pjäsen. Salladen framstår som en pliktskyldig komponent på tallriken. Korgarna med pommes och klyftpotatis kunde slätat över missarna, men den konstiga bismaken osar miss-tankar om att kökets fritryolja inte bytts på länge.

Harrys

Järnvägsgatan 7.

Burgare: Harrys hamburgare (179 kronor) och halloumiburgare (179 kronor)

Passar för: För den som vill fylla magen det blir shotrace i baren och dans på bordet.

Prisvärde: 2.

Betyg: 2.

En fet bukfylla

I Harrys trötta nattklubbsmiljö är portionerna rejäla, men vi blir besvikna. Blek bacon utan krisp toppar köttet som är fint stekt. Hettan i chilimajonnäsen dämpas något av fräschören från picklad rödlök och två olika sorter ost. Halloumiburgaren är en gnisslig hög ost under ett bröd som smakar bränt. Ettrig paprikasås döljer ostens goda smälta. Och lökringarna verkar komma från frysen. Kvällens partyhöjare? Pommesen av sötpotatis!

Helsingburger

Florettgatan 1.

Burgare: Ost & bacon (160 gram, 79 kronor) samt Berga special. (160 gram, 84 kronor).

Passar för: Mat i farten – även för den kräsna hamburgerkonässören.

Prisvärde: 5.

Betyg: 4.

Prisvärd burgare värd en omväg

En friggebodslignande inrättning på Berga industriområde är knappast gourmetburgarens naturliga habitat – men bör bli. Bästsäljaren Ost & Bacon och Berga special, med mozzarella och mexikansk kryddning, framstår som klorofyllstina. Frisésalladen får dem att mäta nära en decimeter på höjden. Men löst packat högrev, så saftigt att Heston Blumenthal hade höjt på ögonbrynen, är tillagat nära perfektion. Bröd med god sötma kramar om två burgare där varenda komponent får säga sitt.

Mega Burger

Drottninggatan 50.

Burgare: Hamburgare (150 gram, 84 kronor) och vegetarisk burgare (150 gram, 89 kronor).

Passar för: Att fylla på fettdepåerna.

Prisvärde: 3.

Betyg: 2.

Ett ordentligt fettpåslag

Hamburgaren känns som en valfri låt från Melodifestivalen de senaste åren. Den smakar inte illa, men det finns inget som sticker ut och i samma stund du avslutat måltiden har du glömt densamma.

Mega Burger erbjuder inga veganska alternativ, däremot två relativt fantasilösa vegetariska. Halloumi börjar kännas tjtigt och skvallrar närmast om ett ointresse för den som väljer bort kött, så valet blir en friterad grönsaksburgare utan smak. Priset är visserligen förlåtande, men är inte frityrsmaken som klibbar sig fast i gommen i flera timmar efteråt.



Specialaren Schnitzelburgare hos Schnitzel & Burger spränger alla gränser.



Sebastian Knösch på Tugg Burgers i stekartagen.

Instagram-
vänliga
burgare

Munthes Krog

Möllegränden 3.

Burgare: Munthes (169 kronor) och Växtrikets burgare (159 kronor).

Passar för: Hungriga gourman-der utan krav på smakexplosion.

Prisvärde: 2.

Betyg: 2.

Ensidiga burgare modell större

■ Mycket mat är inte alltid en garant för ett gott besök. Munthes burgare består av 200 gram svenskt nötkött, smält lagrad ost, fransk senap, lök, majonnäs och saltgurka. Den är förvisso stor och saftig, men smakar i princip bara kött. Smakerna från tillbehören är spårlost försvunna.

Detsamma gäller för Växtrikets burgare av svarta böner och kikärter - trots att den serveras tillsammans med en pepparrottsdressing. Biffens alltför lösa konsistens gör den svårhanterlig. Det frasiga och lokalt bakade brödet förhöjer upplevelsen.

Nancys Steakhouse

Väla Restaurangtorg,
Marknadsvägen 9, Ödåkra.

Burgare: Nancys originalburgare (105 kronor) och The Greek freak burger (105 kronor).

Passar för: Högoktanigt bränsle för shoppare.

Prisvärde: 4.

Betyg: 3.

Omaka smaker

■ Testpatrullens fördomar om kulinariska upplevelser på köpcentrum kommer på skam. Nancys erbjuder en överraskande bra, välsmakande och minst sagt mättande hamburgare.

Något veganskt alternativ finns däremot inte bland ställets tolv burgare, men den vegetariska burgaren med halloumi är helt okej. Härligt krispig och gnisslar inte mellan tänderna. Minus för majo-dressingen som tyvärr inte funkar till halloumin och det tråkiga briochebrödet. Goda pommes gör att veg-alternativet ändå får godkänt.

Nelly's Food Etc

Carl Krooks gata 16.
(Burger Sundae, söndagar.)

Burgare: NFE Cheese burger och Veggie burger (222 kronor inklusive dryck).

Passar för: Söndagshänget med polarna eller den avslappnade Tinderdejten.

Prisvärde: 2.

Betyg: 3.

Temasatsning som inte når hela vägen

■ Roligt initiativ med en tema- dag - som dessutom tilltalar både köttätare och vegetarianer. Vid första anblick framstår både signaturburgaren och rödbetsvarianten som en våt dröm. Men efter en tugga spricker chimären av en tråkig miss. Svenskt högrev med rosa kärna smakar inget vidare när det är ljummet vid servering.

Rödbetsbiffen är däremot bra tempererad. Topping som rödlöksmarmelad, tomatkräm och ost utlovar smak men bommar. Nelly's stilig burgare passar bättre i instafloget än i munnen.

Old Times

Bruksgatan 24.

Burgare: BBQ-burgare (169 kronor) och Mozzarellaburgare (169 kronor).

Passar för: Den som vill bli mätt. Snabbt.

Prisvärde: 2.

Betyg: 1.

Instabila burgare med hög Elvis-faktor

■ Det bästa man kan säga om BBQ-burgaren är att det är en rejäl måltid. Den stora köttburgaren har klämts in mellan ljusa och intetsägande brödsvisor som i sin tur dränkts i barbecue-sås. Hög Elvis-faktor då rätten toppas med baconskivor och stekt ägg. Byggnadstekniken lämnar däremot en del att önska då hela konstruktionen balanserar på en tomatbit och picklad gurka. Raset när man tar bort träpinnen är ofrånkomligt.

Mozzarellaburgaren, som också kan fås med stekt ägg, känns ännu slarvigare och de panerade ostskivorna är lika kalla som resten av burgaren.

O'Learys

Rådhusorget 10.

Burgare: Boston Celtic-burgare (159 kronor) och Ray's Hot Chili Burger (169 kronor).

Passar för: Den som vill hålla ena ögat på favoritlaget och det andra på en burgare och en bira.

Prisvärde: 3.

Betyg: 3

Hetast vinner på sportbaren

■ Med ett sportkoncept i grunden och med burgare på menyn är O'Learys snart att betrakta som en institution i Helsingborg. Flaggskeppet på restaurangen är Boston Celtic-burgaren med ost och barbecuesås. Inget direkt att anmärka på mer än att köttet är något torrt och att nyanserna försvinner med en något för generös mängd av sås. Chiliburgaren är uppfriskande stark. Chipotlemajonnäsen matchar köttet bra och burgaren är den bättre av de två.

O'Learys pubkrubb gör jobbet, men för att nå ännu högre krävs en aning mer finess och fantasi.

Petter's grill & bar

Konsul Olssons plats.

Burgare: Petter's Cheese & Bacon (160 gram, 129 kronor) och Petter's vegetariska (halloumi, 119 kronor).

Passar för: Snabbblunchen eller på väg hem från krogen.

Prisvärde: 1.

Betyg: 2.

Kostar mer än det smakar

■ Uttrycket "smakar det så kostar det" är inte applicerbart på stans mest centrala grillställe. Sedan Petter's blev med inglasad restaurangdel tillkom så kallade premiumrätter, som hamburgare på nymald högrev. Snygga men klena portioner och kalla tomatkivor som blir till kylklampor på köttet är knappast högkvalitativt. Rökig bacon räddar 160-grammaren medan halloumburgaren inte är mer än två stekta skivor ost i grövsta laget. Pommesen får ge vika för klyftpotatis - men tre ynka bitar räcker inte långt.

☞ Fler hamburgare på nästa sida

Fredag

BÄSTA BURGAREN

En vinnare som väljer det enkla

■ **Nykomlingarna slutar som segrare i HD:s stora hamburgertest i Helsingborg. Efter bara tre månader kan Tugg Burgers stoltsera med att ha hittat fram till ett vinnande koncept.**

– Vilken grej! Det här trodde vi verkligen inte, säger restaurangchef Tina Saric förvånat när tidningen dyker upp strax efter lunchruschen lagt sig.

– Det är grymt kul. Här finns ju en del ställen i stan och vi har inte haft öppet särskilt länge, säger kökschef Ludvig Jönsson.

Båda har ett förflutet på Garage bar i Höganäs och medger att det har slunkit ner en hel del burgare genom åren. Att skilja en medioker hamburgare från en i toppklass är därför lätt gjort, menar de.

– Hemligheten är: keeping it simple.

Och det innebär?

–Att göra rätt från början. Det hänger på råvarorna och hur du hantlar dem. Bra kött, som bara kryddas med salt och peppar. Råvarorna till tillbehören måste också ha valts



Kökschef Ludvig Jönsson kommer närmast från Garage bar i Höganäs.

med omsorg. Annars smakar de inget vettigt, säger Ludvig Jönsson.

Köttet är hundraprocentigt nötkött från Europa. Varje morgon mals det på plats, rullas till små puckar som sedan trycks ut på stekbordet. Tugg Burgers kör varken på smash-varianten med tillplattade burgare eller Heston Blumenthal-metoden där färsens fiber ligger åt samma håll. "Ganska tjocka" köttpuckar räcker gott.

På spishällen är det välstekt som gäller, trots att tillagningstrenden med

"medium rare" eller "medium" fortfarande sitter kvar hos många.

– Vi har regler att rätta oss efter. Man kan tycka att det är synd, men det blir bra ändå, säger Ludvig Jönsson.

Enligt krogtestarna var första tuggan av originalburgaren närmast en uppenbarelse. Men Tugg Burgers veganska alternativ "tar smakupplevelsen till högre höjder" – precis vad köckarna också jobbar för, förklarar Tina Saric.

– Gästerna kräver alternativ. Därför finns alla burgare i vegetariska varianter, med halloumi och ostronskivling. Och så veganburgaren med oumph.

Det veganska livsmedlet härstammar från växtriket och är gjort på sojaböner. Om köket behandlar oumphen lika väl som köttet är man hemma, menar Ludvig Jönsson.

– Oumph är gott i sig själv. Vi tillsätter vegansk bourbonsås och färskost. Det är knappt att du kan känna skillnad.

LINN DUPONT
linn.dupont@hd.se



Galen specialare!

Pub Norrebro

Norrebroplatsen 7.

Burgare: Helsingburgare och Norrebroburgare (båda 135 kronor).

Passar för: Matstoppet före Olympia.

Prisvärde: 3.

Betyg: 3

Överdos av sås sabbar smaken

■ Sportbarens förstanamn på menyn, Helsingburgaren, är en matig 200-grammare där köttet är härligt saftigt och ger bra tuggmotstånd. Snyggt upplägg på en träplanka med pommes i korg. Men mer än medelbetyg går inte att sätta när Norrebro går barbequeburgarens kanske vanligaste misstag. En överdos av sås gör att smaken på alla andra tillbehör döljs och underdelen av brödet blir blött och mosigt.

Upplägget för Norrebroburgaren är detsamma. Här bjuds vi på en något kryddstarkare upplevelse. Jalapeños, en chili- och vitlöksdressing ger bra hetta åt det välhanterade köttet. Men även här ett hav av sås.

Schnitzel & Burger

Bredgatan 25.

Burgare: Cheeseburgare (100 kronor) och Schnitzelburger (145 kronor).

Passar för: Upplevelsejunkies med stor hunger.

Prisvärde: 4.

Betyg: 3.

Galna burgare tillagade med hjärtat

■ Den familjeägda tältrestaurangen på innergården vid Helsingborgs bryggeri är ett litet kök med stort hjärta.

De slagskeppslänkande burgarna får sinnen att gå på högvarv. Cheeseburgaren är ett rejält stycke packat kött, något för välstekt men är omhuldat av smält ost, frikostigt med lök och långa bitar saltgurka. Klassikern hamnar däremot i skymundan av signaturburgaren. Till synes osänkbar, men den gyllenbruna schnitzeln – tyskens skrytbygge – avnjuts till sista tugga. Matkoman är ett faktum. Fatet med pommes frites? Fullkomligt överflödigt.

Bisarraste burgaren – 900 gram!

Telegrafan

Norra Storgatan 14.

Burgare: Classic Burger (159-319 kronor) och Mexican Vegan Burger (169 kronor)

Passar för: Det bastanta pubkrubbet – med extrema val upp till 900 gram.

Prisvärde: 4.

Betyg: 4.

Pubburgare med extra allt

■ Telegrafan erbjuder två vegetariska alternativ, men att stämpla en veganburgare som "like meat" visar sig vara lika mycket lögn som den utlovade mexismaken. Vi ångrar direkt att vi inte tog en rödbetsburgare.

Klassikern är däremot en kaxig skapelse av tyskt kött, saftigt trots grillad stekyta, med enkla toppings som tomat, standarddressing och en tillhörande hög med grova pommes som smakar utsökt. Samma gäller för tillvalet av bacon. Det sunda förnuftet talar emot en käftsmäll med fyra skivor ost och närmare 400 gram kött, men ibland är för mycket helt rätt!

The Bishop's Arms

Marina Plaza, Kungstorget.

Burgare: Bishops Burgare (175 kronor) och Bishops Vegetariska Burgare (165 kronor).

Passar för: Förfest, bakislunch och vanligt pubhäng.

Prisvärde: 2.

Betyg: 2.

Ingen stor matupplevelse

■ Det är stimmigt, trångt, lite stökigt och äkta pubkänsla. Burgarna landar på bordet närmast identiska med glansiga briochebröd, korta pommes i påse och chilimajonnäs i en bytta. Köttet är saftigt och rosa i mitten precis som det ska vara. Men det verkar svårt att få till balansen mellan bacon, ost, pickles, tomat, lök och majonnäs. Extra allt blir inte extra bra. Veganburgaren består av potatis, majs och ärtor. Paneringen är okej, inuti är den trist och smaklös. Visserligen blir vi mätta, men smakmässigt fick vi inte valuta för pengarna.

Överraskande god oumph-burgare

The Fat Cat

Kungsgatan 22.

Burgare: Holy Bacon (165 kronor) och Vegan Megan (135 kronor).

Passar för: Den som inte vet om hen vill äta eller klubba.

Prisvärde: 3.

Betyg: 3.

Vegoburgaren bräddar köttet

■ Burgarna kommer med pommes och vill man ha ost eller guacamole eller något annat än ketchup att dippa i kostar det extra. I baconburgaren får just baconet bra betyg. Burgaren i chilimajonnäs är en bytta. Köttet är saftigt och rosa i mitten precis som det ska vara. Men det verkar svårt att få till balansen mellan bacon, ost, pickles, tomat, lök och majonnäs. Extra allt blir inte extra bra. Veganburgaren består av potatis, majs och ärtor. Paneringen är okej, inuti är den trist och smaklös. Visserligen blir vi mätta, men smakmässigt fick vi inte valuta för pengarna.

Veganburgaren är betydligt bättre. Oumphen är tillagad som pulled pork i en god marinad. Vi väljer till ost och tillsammans med guacamolen, som ingår, blir slutresultatet blir en saftig och krämig burgare som överraskar.

The Sandwich

Södra Stenbocksgatan 119.

Burgare: The Sandwich Burger (200 gram, 85 kronor) Vegetarisk hamburgare (85 kronor).

Passar för: Den lilla plånboken.

Prisvärde: 3.

Betyg: 3.

Trött kött men vinnande vege

■ Låt dig inte luras av namnet. The Sandwich har ett generöst utbud av hamburgare i olika varianter. Kreationerna tillagas mitt framför näsan på gästerna och serveras rykande färska. Köttet har däremot legat för länge på grillen. Cheeseburgaren är en torr historia, som inte blir bättre av det välstekta baconet. Visserligen generöst med ost, men vegetariskt visar sig vara det vinnande valet. Kikärtsbiffen med gröna tillbehör som grillad paprika, pesto, mozzarella och dressing är något utöver det vanliga. Plus för det lagom söta brödet och klyftpotatisen som serveras med tzatziki.

**Bäst
i test!**



Tugg Burgers

Kolmätaregränden 8.

Burgare: Originalburgare (105 kronor) och veganburgare (115 kronor).

Passar för: Den kräsne hamburgerälskaren och veganen.

Prisvärde: 5.

Betyg: 5.

Veganburgare för både gom och Instagram

■ När man sätter tänderna i Tuggs originalburgare inträffar, om inte en uppenbarelse så åtminstone en insikt om vad en riktigt bra burgare kan erbjuda, på alla plan. Det här är just nu sannolikt en av de bästa hamburgare som du kan äta i Helsingborg.

Även kedjans veganska alternativ tar smakupplevelsen till högre höjder. Vegansk färskost, tomat, bourbonsås, sallad, picklad rödlök och oumph låter kanske inte som något nytänkande för en gourmand, men visar sig vara den godaste veganburgare vi ätit. Här är veganer en regel i stället för ett undantag och risken stor att du blir stammis.

**Bästa
vegetariska
utbudet**

Utposten

Stortorget 17.

Burgare: Lyxburgare (175 kronor) och Portabelloburgare (130 kronor).

Passar för: Vegetarianen som gärna står i valet och kvalet.

Prisvärde: 3.

Betyg: 3.

Lyxigt värre - eller?

■ Utposten är en av stans tro-tjänare med många stammisar. Därför blir vi överraskade av den pigga burgarmenyn. Tre hela vegoalternativ höjer pulsen innan valet faller på portabel-lon. Perfekt stekt svamp! Generös klick chilioli med klös! Hurra! Lyxburgaren är inte lika extravagant - några lökringar och chilicheese liksom. Men det lite för torra köttet får piff av en smakrik tryffelmajo. Och det är ändå tjugigt. Synd bara att pommesen smakar fisk.

HELGENS HÖJDARE

Det är hög tid att avrunda nöjesåret 2018. Står hajpen kring nyårsfirande dig upp i halsen? Bygg upp till ett eget crescendo och kläm in en extra upplevelse, melodisk som ätbar.



LINN DUPONT

linn.dupont@hd.se

1

Hör Jay Smith och hans nya band

Det har tagit sin tid. Men sett i backspegeln var det värt det. För Jay Smith blev 2018 året då han hittade hem, i countryn. Flertalet singelsläpp - senast "My everything" - har gett en försmak om artistens kommande album som ges ut i vinter. Nu premiärspelar han tillsammans med sitt nya band, på hemmaplan. Och för att göra kvällen ännu mer speciell är popduon Smith & Thell också med på scen.

Fredag klockan 19, The Tivoli, Helsingborg.



FOTO: BRITT-MARILISSON

2

Fira nyår med Berlinfilharmonikerna

I den tyska huvudstaden går biljetterna till Berlinfilharmonikernas nyårskonsert åt som smör i solsken. Något lättare är det att få uppleva dem på bioduken, livesant direkt från Berlin. De 129 musikerna framför Mozarts konsert för piano och orkester No. 26, "Coronation" samt Ravels "Rapsodie espagnole", "Alborada del gracioso", "Pavane pour une infante défunte" och "Boléro".

Måndag klockan 17, biograf Röda Kvarn, Karlsgatan 7, Helsingborg.

3

Sväng loss med Bo Wilson band

Tröttnat på julmusik? Bo Wilson Band utlovar en kväll garanterat fri från bjällerklang och röda mular. Trion bjuder på blues, rock och soul, med Bo Wilson på gitarr och sång, Bengt Baadtoft Johnson på trummor och Ådi Lindborg på bas. Flertalet gästartister väntas på scen, och först ut är sexmannabandet Karin Tingne Band som spelar blues och southern soul.

Lördag klockan 18-23.59, Rockbåten M/S Harmony, Helsingörskajen/Kvickbron, Helsingborg.

4

Gå på metalkonsert

Symfoniska metalbandet Eleine går från klarhet till klarhet. I vintras släpptes deras andra album "Until the end" som blev en omedelbar listetta i Sverige. Releasefesten gjordes på The Tivoli och nu återvänder Eleine tillsammans med banden Follow The Cipher och We are The Catalyst för att summera 365 dagar av musikalisk framgång.

Lördag klockan 19.30-23.59, The Tivoli, Helsingborg.



FOTO: ELAINE

Madeleine Liljestam i Eleine.

5

Se "Roma" på bio

En av årets absoluta toppfilmer, mexikanska "Roma" på Netflix har bara visats enstaka gånger på biograf. Nu går Alfonso Cuaróns svartvita skildring av sin uppväxt i 70-talets Mexico City upp på vita duken. Mästerlig filmpoesi som bara växer i biograftrummet.

Söndag klockan 17.15, biograf Röda Kvarn, Karlsgatan 7, Helsingborg.



FOTO: NETFLIX

Alfonso Cuaróns "Roma".

6

Gratiskonsert med Dödens kaga

Bättre sent än aldrig, tycks det maskerade femmannabandet Dödens Kaga tycka. Under årets enda spelning - som dessutom är gratis - bjuder de hemliga musikerna på härresande skånsk stonerrock.

Lördag klockan 22-03, Rock'n'rollbaren, The Tivoli, Helsingborg.

7

Se året passera i revy

I över tre decennier har Engelholmsrevyn paketerat årets händelser i revyformat. Nordvästskånska hissar och dissar som berör alltifrån krångliga matpreferenser och lättkränkhet till de nydöpta färjorna som trafikerar Sundet. En hit? Vi Forsea.

Spelas varje helg till och med den 16 februari. Måndag klockan 15.30, Revyteatern, Nybrovägen 5, Ängelholm.